ZOJIRUSHI

USA CAN

MICOM RICE COOKER & WARMER OPERATING INSTRUCTIONS

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM MODE D'EMPLOI

NS-TPC10 / NS-TPC18

- Thank you for purchasing this product. Always follow basic safety precautions when using electrical appliances. Read all instructions carefully. Please keep these operating instructions at hand for easy reference.
- Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez respecter impérativement les consignes de sécurité de base lors de l'emploi d'appareils électriques. Lisez attentivement toutes les instructions. Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.

INDEX / INDEX

IMPORTANT SAFEGUARDS....2
IMPORTANT....5
ABOUT THE INNER COOKING PAN....5
PART NAMES AND FUNCTIONS....6
TIPS FOR DELICIOUS RICE....8
HOW TO SET THE CLOCK....9
HOW TO CHANGE THE NOTIFICATION SOUNDS....9
COOKING RICE
BASIC COOKING STEPS....10
TIPS FOR COOKING VARIOUS RICE MENUS....12
ESTIMATED COOKING TIME....12
KEEPING RICE WARM
REGULAR KEEP WARM AND EXTENDED KEEP WARM....13
REHEATING RICE....15
USING THE TIMER TO COOK RICE
USING THE TIMER....16
HOW TO BAKE CAKE....17
HOW TO STEAM FOOD....18
RECIPES
AVOCADO AND TUNA BOWL....20
HAND-ROLLED SUSHI....20
CHIRASHI-SUSHI....21
MIXED RICE....21
SWEET RICE COOKED WITH ADZUKI BEANS....22
MIXED BROWN RICE....22
SPONGE CAKE....23
CHEESE CAKE....23
CLEANING AND MAINTENANCE....24
TROUBLESHOOTING GUIDE....26
ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS....29
REPLACEMENT PARTS....30
SPECIFICATIONS....30

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES....31
IMPORTANT....34
À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE....34
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES....35
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX....37
CUISSON DU RIZ
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE....38
RÉGLAGE DE L'HORLOGE....40
COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE....40
CONSEILS POUR LA CUISSON
DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ....41
ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON....41
MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ....42
RÉCHAUFFER DU RIZ....44
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ
UTILISATION DE LA MINUTERIE....45
COMMENT CUIRE UN GÂTEAU....46
COMMENT CUIRE LES ALIMENTS À LA VAPEUR....47
NETTOYAGE ET ENTRETIEN....49
GUIDE DE DÉPANNAGE....51
AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION....54
PIÈCES DE RECHANGE....55
FICHE TECHNIQUE....55

This manual is also available for download in the following languages. Scan the code.

Vous pouvez aussi télécharger ce manuel dans les langues suivantes. Scannez le code.

en fr es 中文

ZOJIRUSHI CORPORATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES.

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Évitez toujours de toucher les surfaces chaudes et de fermer ou boucher l'ouverture de l'évent à vapeur. Des poignées et boutons ont été prévus pour vous assurer sécurité et protection.
3. Pour prévenir toute opération dangereuse ou tout choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, sa fiche mâle ou le cuiseur à riz (sauf la casserole intérieure) dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer. Veillez à éteindre l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de procéder au nettoyage.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi un dommage quelconque, débranchez-le et retournez-le au réparateur ou revendeur agréé le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires ou pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter un danger ou causer un dysfonctionnement.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chauffée telle que celle d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
12. Branchez le cordon dans une prise de courant domestique. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis débranchez la fiche de la prise.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues ou spécifiées.
14. Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la casserole intérieure fournie avec l'appareil.
15. Après utilisation, la surface de l'élément chauffant est encore chaude.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents de chute.

L'appareil a une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche mâle s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise de courant polarisée. Si la fiche mâle ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, n'essayez pas de l'y insérer de force ou de la modifier. Inversez simplement la fiche mâle pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez suivre rigoureusement ces instructions.

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir tout dommage matériel ainsi que d'éventuelles lésions corporelles, que ce soit vis-à-vis de l'utilisateur ou des autres personnes présentes.

■ **Le niveau de danger ou la gravité des dommages, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, est indiqué comme suit**

⚠ **MISES EN GARDE** Indiquent un risque de blessure grave, voire mortelle.	⚠ **AVERTISSEMENTS** Indiquent un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages matériels en cas de manipulation inadéquate.

■ **Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit**

⃠ Indique une opération interdite.

❗ Indique une condition ou un ordre à suivre impérativement.

⚠ MISES EN GARDE

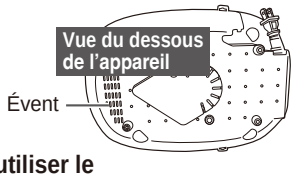
⃠ **Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien habilité.**
Autrement, il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au service clientèle de Zojirushi.

Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.

Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

Ne laisser aucun liquide entrer en contact avec la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation.
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

Ne mettez pas d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans l'évent ou les interstices situés au bas du cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.



Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.
Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.

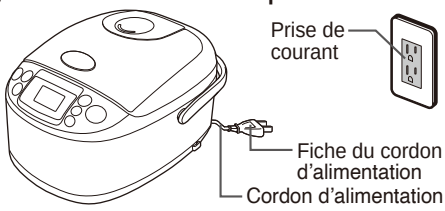
Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle extérieur et ne déplacez pas le cuiseur à riz.
Il y a risque de brûlures.

Ne pas utiliser de source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour faire cuire du riz, le garder au chaud, cuire des gâteaux et la cuisson à la vapeur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Respectez toujours les instructions du mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :
- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Des aliments enveloppés dans du papier de cuisson, du papier d'aluminium, une pellicule de plastique, etc.

Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



Ne placez pas les mains ou le visage près de l'évent à vapeur.
Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.

Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.
Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Ne laissez pas la fiche du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.
Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche du cordon d'alimentation entre en contact avec la vapeur une fois insérée dans la prise de courant. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante, placez-le de sorte que la fiche du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.

❗ **Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.**
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche mâle n'est pas insérée à fond.

Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.
En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

Si les broches ou la surface de la fiche mâle du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.
Les saletés présentes sur la fiche mâle du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.

Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.
Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon d'alimentation est très chaud.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable, etc.

Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant où vous l'avez acheté ou le service clientèle de Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

⚠ MISES EN GARDE

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- La **MORT** ou une grave blessure peuvent survenir en cas d'ingestion.
- Une pile bouton avalée peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en à peine **2 heures.**
- **GARDEZ** les piles neuves et les piles usagées **HORS DE LA PORTÉE des ENFANTS**.
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous soupçonnez qu'une pile a été avalée ou insérée dans une partie du corps.

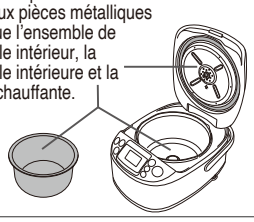


- Retirez et recyclez ou jetez immédiatement les piles usagées conformément aux réglementations locales, et gardez-les hors de la portée des enfants. Ne jetez PAS les piles avec les ordures ménagères et ne les incinérez pas.
- Même les piles usagées peuvent provoquer une grave blessure ou la mort.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Type de pile compatible : CR2450.
- Tension nominale de la pile : 3V.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne forcez pas la décharge, la recharge, le démontage, la chaleur 158 °F (70 °C) et l'incinération. Cela pourrait entraîner une blessure due à un échappement, une fuite ou une explosion, entraînant des brûlures chimiques.

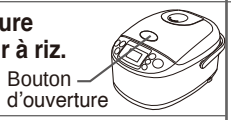
- Ce produit contient une pile non remplaçable.

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.



Ne pas toucher le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.
En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages sur le cuiseur à riz.

N'utilisez pas d'ustensile autre que la casserole intérieure ou le panier à vapeur fourni.
Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de la casserole ou du panier à vapeur, ou entraîner un mauvais fonctionnement du cuiseur à riz.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.
Le manque d'espace peut entraîner une panne. La vapeur ou la chaleur peut également abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.
Il y a risque d'incendie.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.
Cela peut abîmer la table ou l'étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou l'étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb (15 kg) pour le modèle de 1,0 L, et d'au moins 44 lb (20 kg) pour le modèle de 1,8 L.

N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface où l'évent situé au bas de l'appareil risquera d'être bloqué ou recouvert (par ex. sur du papier, un linge, un tapis, un sac de plastique ou une feuille d'aluminium).
Cela risquerait de causer une panne ou un dysfonctionnement.

Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.
En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de brûlures, de blessure, de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
Les pièces chaudes telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure et l'élément chauffant peuvent causer des brûlures.

Toujours retirer le cordon d'alimentation en tenant la fiche du cordon d'alimentation.
La fiche pourrait vous heurter et causer des blessures.

Tirez toujours sur la fiche du cordon d'alimentation, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

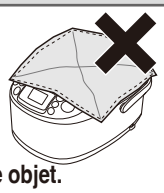
Si la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation lui-même est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire de service ou tout autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Suite à la page suivante

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

IMPORTANT

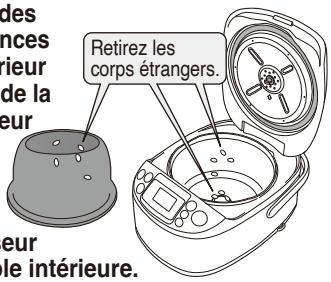
Après avoir terminé, n'oubliez pas d'appuyer sur le bouton ANNULER.
Le retrait seul de la casserole intérieure ne coupera pas l'alimentation.



Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.
Cela risquerait de causer une panne.

Évitez d'abîmer, de lâcher ou de déformer la casserole intérieure.
La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.

N'utilisez pas le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres substances étrangères sont coincés à l'intérieur du corps principal, à l'extérieur de la casserole intérieure, sur le capteur central ou la plaque chauffante.
Cela peut faire brûler le riz ou bien encore le décolorer.



Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.
Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz ou de faire fondre le panier à vapeur.

Ne pas exposer le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau ni mettre dessus aucun objet contenant de l'eau.
Il y a risque de choc électrique ou de panne.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.
Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.
La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.

Tenez toujours le cuiseur à riz par la poignée lorsque vous le portez. N'inclinez pas le corps principal.
Le contenu risquerait d'être renversé.

Nettoyez le cuiseur à riz et l'espace avoisinant avant l'utilisation.
Le cuiseur à riz est doté d'un évent pour améliorer son fonctionnement et son rendement, mais il risquera de mal fonctionner si de la poussière ou des insectes pénètrent dans l'évent. Des frais de réparation s'appliqueront en cas de dysfonctionnement dû à la pénétration d'insectes, etc., dans l'évent.

N'utilisez pas le cuiseur à riz en le mettant sur une cuisinière à induction.
Cela comporte un risque de panne.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour les applications similaires énumérées ci-dessous.
- Zones de cuisine pour le personnel (les employés) dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- Maisons de ferme.

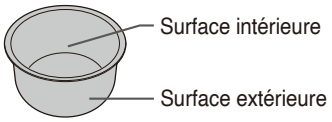
* Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par plusieurs personnes non spécifiées pendant une période prolongée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les emplacements suivants :
· Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
· Environnements de type gîte touristique.

À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

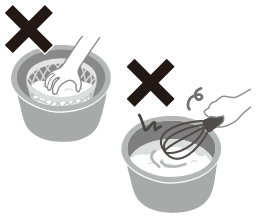
Veuillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant de nombreuses années.

Surface intérieure



Le revêtement de la surface intérieure de la casserole intérieure peut se détacher s'il est abîmé. Veillez tout particulièrement à ne pas l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous.

< Pendant la préparation >



- **Avant de rincer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).**
- **N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.**
- **Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.**
- **N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.**

< Une fois la cuisson terminée >



- **Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).**
- **N'utilisez pas de louche métallique (pour servir du porridge, etc.).**
- **Évitez de heurter violemment la casserole intérieure avec la spatule ou tout autre ustensile (en servant le riz, etc.).**

< Quand vous nettoyez l'appareil > → p. 49

- **Ne mettez ni ustensiles ni vaisselle dans la casserole intérieure.**
- **Ne mettez pas la casserole intérieure au lave-vaisselle ou au sèche-vaisselle.**
- **Si vous avez ajouté des condiments, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.**
- **Pour le nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.**



- **N'utilisez pas de produits tels que diluant, nettoyants abrasifs, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.), éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon.**



Il se peut que le revêtement de la surface intérieure de la casserole intérieure se détériore à l'usage.
- Le revêtement peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
- Si le détachement du revêtement vous préoccupe, ou si la casserole intérieure se déforme, veuillez la remplacer par une neuve. → **p. 55**

Surface extérieure

- **La chaleur peut causer de la décoloration, mais cela n'affecte pas le résultat de la cuisson.**
- **La surface extérieure est en contact avec d'importants capteurs sensibles. Veillez à ne pas la salir ou à l'endommager.**
- **Veuillez noter que si vous poussez fermement la surface inférieure de la casserole intérieure contre un évier, une table ou tout autre objet similaire, cela peut entraîner leur endommagement ou décoloration.**

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

Bouchon d'évent à vapeur

- Assurez-vous de bien insérer le bouchon d'évent à vapeur.
- Le bouchon d'évent à vapeur sera très chaud au cours de la cuisson et immédiatement après. Soyez très vigilant.

Évent à vapeur

- La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz est très chaude. Soyez très prudent.

FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR

Enfoncez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de déclic.

Appuyez au centre à l'avant du couvercle extérieur.

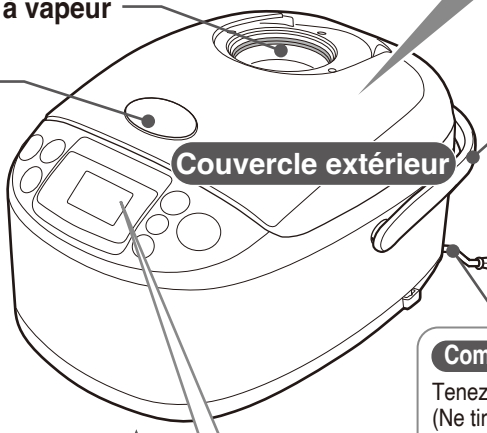


- Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode Maintien au chaud.

Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

Bouton d'ouverture

Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.



Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

Fiche du cordon d'alimentation

Cordon d'alimentation

À propos de la batterie au lithium (pile bouton)

Une batterie au lithium est installée à l'intérieur, de sorte que les informations telles que l'heure actuelle et les options de menu soient conservées, même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuisera à l'usage. → **p. 54**

Comment rallonger le cordon d'alimentation :

Tenez la fiche du cordon d'alimentation et tirez-le.
(Ne tirez pas au-delà de la marque rouge sur le cordon.)

Comment retirer le cordon d'alimentation :

Tenez la fiche du cordon d'alimentation et tirez le cordon d'alimentation sur 2,5 cm environ, puis laissez-le se rétracter.

Évent
(en bas, à l'avant du corps principal)

TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●,▬) au centre des boutons DÉMARRER / RÉCHAUFFER et ANNULER ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes malvoyantes.

Affichage

- Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.
- Lorsque la fiche du cordon d'alimentation est débranchée, seul l'affichage de l'heure s'allume.

Cet affichage n'est qu'un exemple, il n'apparaîtra pas lors de l'utilisation réelle.

Voyant MINUTERIE

Bouton MINUTERIE

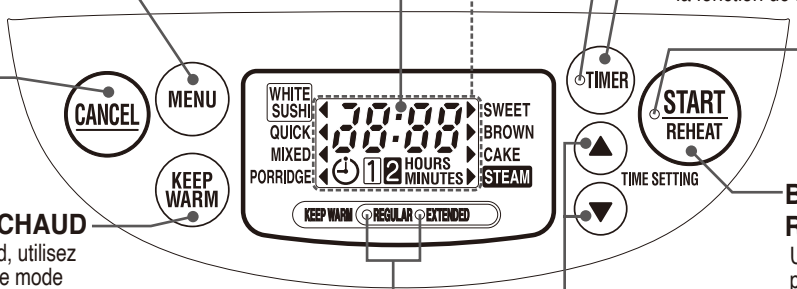
- Utilisez ce bouton pour faire cuire le riz avec la fonction de Minuterie. → **p. 45**

Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → **p. 38**

Bouton ANNULER

Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.



Voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer le processus de cuisson ou le réchauffage.

Bouton MAINTIEN AU CHAUD

- Pendant le maintien au chaud, utilisez ce bouton pour sélectionner le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé. → **p. 42**
- Utilisez ce bouton pour redémarrer le mode Maintien au chaud. → **p. 43**

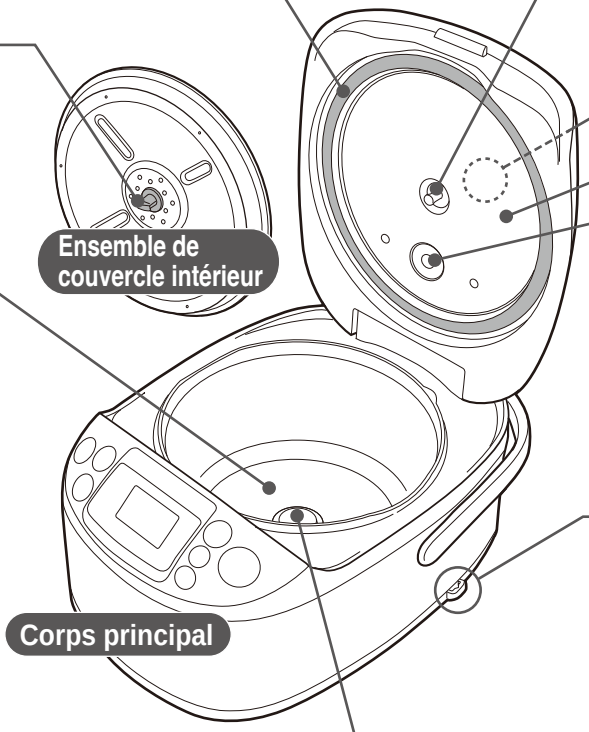
Voyants MAINTIEN AU CHAUD

Boutons RÉGLAGE DU TEMPS

- Utilisez ce bouton pour régler l'heure actuelle. → **p. 40**
- Utilisez ce bouton pour régler l'heure de programmation pour la cuisson par MINUTERIE. → **p. 45**
- Utilisez ce bouton pour régler la minuterie du gâteau et la cuisson à la vapeur. → **p. 46, p. 47**

Suite à la page suivante

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)



Joint du couvercle extérieur

Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur
Installez l'ensemble de couvercle intérieur ici.

● **Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 50**

Bouton du couvercle intérieur
Utilisez-le pour installer et détacher l'ensemble de couvercle intérieur.

Capteur du couvercle

Chauffe-couvercle

Évent à vapeur

Ensemble de couvercle intérieur

Plaque chauffante
● Avant la première utilisation, veuillez retirer la feuille de protection qui se trouve entre la plaque chauffante et la casserole intérieure.

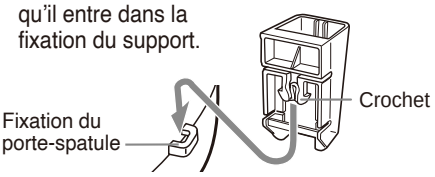
Fixation du porte-spatule
(située à deux endroits : sur le côté gauche et sur le côté droit)

Corps principal

Capteur central

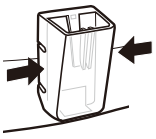
Comment installer le porte-spatule :

● Poussez le crochet du porte-spatule afin qu'il entre dans la fixation du support.

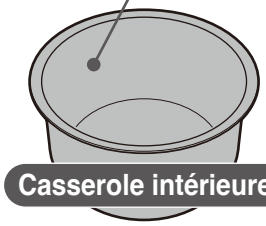


Comment détacher le porte-spatule :

● Pour détacher le porte-spatule, appuyez sur la partie centrale de chaque côté du support, dans la direction des flèches.



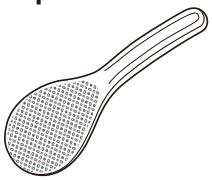
Niveau d'eau
(À 2 endroits dans la casserole intérieure)



Casserole intérieure

ACCESSOIRES

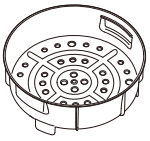
Spatule



Porte-spatule



Panier à vapeur



Gobelet à mesurer



(environ 6,1 oz liq. / environ 180 ml)

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

Choix et stockage du riz

Pour chaque marque de riz, choisissez du riz qui a été poli le plus récemment possible.
La qualité du riz se détériore au fil du temps après son polissage. Nous vous recommandons, par exemple, d'acheter le riz en petites quantités et de le réfrigérer dans des récipients hermétiques.
À titre indicatif, le riz poli se périme en deux semaines pendant l'été et en deux mois pendant l'hiver.

Lavage du riz

① **Rincer le riz**	Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol et remuez légèrement le riz avec les doigts de 2 à 3 fois (pendant 10 secondes ou moins). Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez deux fois.
② **Nettoyer le riz**	Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois. **Instructions concernant le nombre de répétitions** ・Moins de 4 tasses de riz ... Répétez 2 fois ・4 à 7 tasses de riz ... Répétez 3 fois ・8 tasses de riz ou plus ... Répétez 4 fois
③ **Rincer le riz**	Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.

● **Suivez les étapes ① à ③ en moins de 10 minutes.**

Prévoir un bol pour verser l'eau.
Si vous versez de l'eau dans la casserole intérieure directement à partir du robinet et la laissez s'y accumuler, le riz absorbera une eau sentant le son de riz.



Attention ! Ne nettoyez pas le riz ou n'ajustez pas la quantité d'eau avec de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus).
Cela causerait une mauvaise cuisson du riz.

Ajuster la quantité d'eau en conséquence

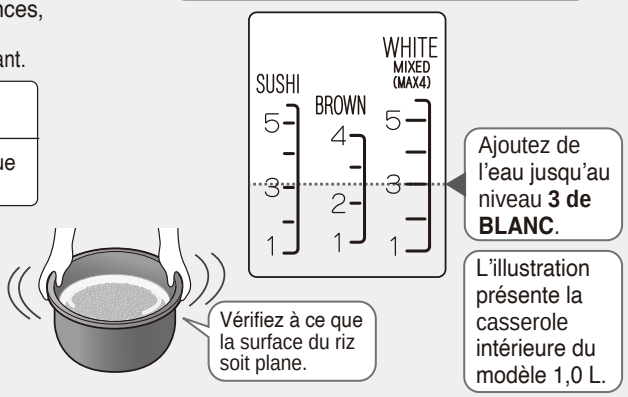
Assurez-vous d'ajuster la quantité d'eau sur une surface plane. Les lignes du niveau d'eau servent de guide. Ajustez la quantité d'eau selon vos préférences, le type de riz et la période de récolte.

● Si vous ajoutez trop d'eau, elle risque de déborder par l'évent à vapeur en bouillant.

Type de riz	**Nouvelle récolte**	**Récolte de l'année précédente**
Niveau d'eau	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

● Ne pas utiliser de l'eau alcaline dont le pH est supérieur à 9. Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.
● Avant de placer la casserole intérieure dans le cuiseur à riz, tournez-la légèrement pour égaliser la surface du riz.
● Essuyez proprement la casserole intérieure. La présence d'humidité ou de saleté sur la casserole intérieure empêchera le capteur de fonctionner correctement et le cuiseur à riz de préparer un riz délicieux.

Pour faire cuire 3 gobelets de riz blanc



Dès la fin de la cuisson, aérer le riz

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux. Aérez le riz dans les 10 minutes qui suivent la fin de la cuisson. Autrement, il risquera de tasser, d'être trop gluant ou de brûler.

● Aérez le riz un quart à la fois en glissant la spatule le long du bord de la casserole intérieure pour soulever un bloc de riz en levant la spatule, puis en taillant à travers le riz.



Garder le riz au chaud

● **Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode de maintien au chaud.**
● S'il reste du riz dans la casserole intérieure alors que la fiche du cordon d'alimentation est débranchée, ou si le mode de maintien au chaud est désactivé, le riz peut dégager une mauvaise odeur, ou de l'humidité de condensation peut tomber sur le riz, le rendant pâteux.

● **Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants.**
● Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
● Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
● Ajouter du riz tout en gardant le riz au chaud.
● Réchauffer du riz refroidi. ● Garder au chaud le porridge.
● Garder le riz au chaud lorsqu'il contient des ingrédients supplémentaires ou des assaisonnements (riz mélangé ou riz gluant, etc.).
● Garder au chaud des aliments autres que le riz.
● Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
● Garder au chaud la nourriture cuite avec la fonction VAPEUR.

● **Pour garder au chaud une petite quantité de riz, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure.**
● La quantité de riz maintenu au chaud étant moindre, les grains risquent de sécher ou d'absorber trop d'eau. Pour éviter cela, rassemblez les grains au centre de la casserole intérieure pendant le maintien au chaud.



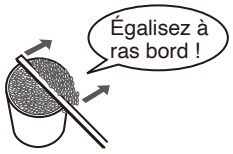
CUISSON DU RIZ ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

- **Lavez la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, le bouchon d'évent à vapeur, la spatule, le porte-spatule, le gobelet à mesurer et le panier à vapeur avant utilisation. → p. 49-50**
- **Lors de la première utilisation du cuiseur à riz, il y aura une odeur de résine, similaire à celle du plastique, mais l'odeur va s'estomper au fur et à mesure de l'utilisation du cuiseur. Si cette odeur vous gêne, voir p. 49 « EN CAS D'ODEUR ».**

1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

Remplissez de riz le gobelet à mesurer, puis égalisez à ras bord.

Assurez-vous d'utiliser le gobelet à mesurer fourni, car les autres gobelets ou tasses à mesurer peuvent être différents. Égalisez la surface du riz dans le gobelet, pour assurer l'exactitude de la mesure.



(environ 6,1 oz liq. / environ 180 ml)

2 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

① Nettoyez le riz. → **Voir p. 37 « CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX ».**

② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz se trouvant dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau correspondant au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → **p. 41**

③ Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

- **Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.**
- **Les lignes du niveau d'eau servent de guide et la quantité d'eau doit être ajustée selon les préférences. (Ajustez de 1-2 mm au-dessus ou en dessous du niveau d'eau indiqué.)**

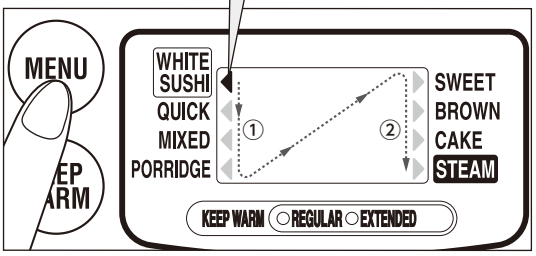
3 Placez la casserole intérieure dans le corps principal, attachez l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur, fermez le couvercle extérieur et insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

Assurez-vous d'essuyer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère présente sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur le bouchon d'évent à vapeur.

- **Assurez-vous d'avoir inséré à fond la casserole intérieure.**
- **Fermez lentement et fermement le couvercle extérieur, jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de « déclic ».**

4 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton (MENU).

« ◀ », et « ▶ » s'allument lorsque la fonction est enclenchée.



- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu **BLANC / SUSHI**.

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, l'écran d'affichage lumineux passe de ceci « ◀ » à cela « ▶ » dans l'ordre suivant : ①, ②.

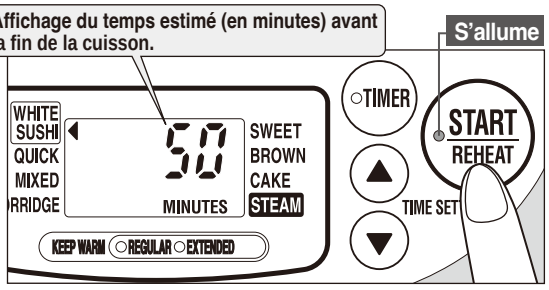
- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. Le défilement s'arrête quand il atteint l'option de menu BLANC / SUSHI.
- Les options de menu telles que BLANC / SUSHI et BRUN resteront sélectionnées jusqu'à ce qu'une autre option soit choisie.

5 Appuyez sur le bouton (START / REHEAT).

La mélodie est jouée (le bip retentit) et la cuisson commence. Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'affichage indique le temps estimé (en minutes) d'ici la fin de la cuisson.

- Assurez-vous que le cuiseur à riz n'est pas en mode Maintien au chaud (Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé), puis appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER. Quand le voyant Maintien au chaud s'allume, cela signifie que le réchauffement va commencer. → **p. 44**
- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton (▲) ou (▼) et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.
- Ne mettre le panier à vapeur dans le cuiseur à riz que si vous cuisez des aliments à la vapeur en plus du riz.

Ex. Affichage lors de la cuisson avec l'option de menu BLANC / SUSHI

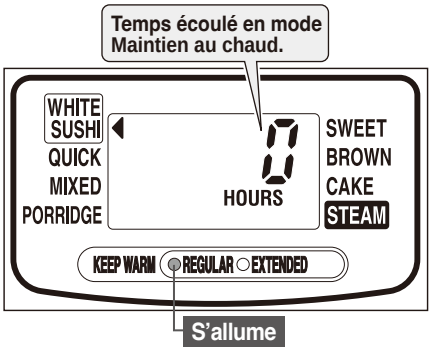


- Le temps estimé avant la fin de la cuisson peut différer du temps réellement requis. Le temps réel pour la fin de la cuisson peut varier en fonction de facteurs tels que la température de la pièce ou celle de l'eau, de la tension, de la mesure de l'eau ou du type de riz.
- Lorsqu'il atteint le processus de cuisson à la vapeur, le cuiseur à riz ajuste le temps estimé avant la fin de la cuisson. Il se peut que le temps estimé avant la fin de la cuisson augmente ou diminue alors soudainement.

Réglages de menu	WHITE/SUSHI (BLANC / SUSHI) QUICK (RAPIDE) MIXED (MÉLANGÉ) PORRIDGE(PORRIDGE) SWEET(GLUANT) BROWN (BRUN) CAKE(GÂTEAUX) STEAM (VAPEUR)

6 Dès que la mélodie (bip) qui indique la fin de la cuisson retentit, l'appareil permute automatiquement sur le mode Maintien au chaud. Aérez le riz immédiatement.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil permute automatiquement sur le mode Maintien au chaud.
→ **Voir « MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD », p. 42**
Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume et le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint. La durée pendant laquelle le riz a été gardé au chaud s'affiche en heures (HOURS).



Lorsque l'appareil permute en mode Maintien au chaud, remuez et aérez immédiatement le riz.
En remuant et en aérant le riz, vous enlevez l'excès d'humidité et empêchez ainsi le riz de durcir, de devenir pâteux ou de brûler.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.

Ne fermez pas le couvercle extérieur si la spatule se trouve à l'intérieur du cuiseur à riz. Cela pourrait rendre l'ouverture du couvercle extérieur difficile.

- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude immédiatement après la cuisson) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.
- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement bruni au fond de la casserole.
- En raison de la convection de la chaleur pendant la cuisson, il se peut que la surface du riz cuit soit inégale.

7 Après utilisation, enlevez tout le riz de la casserole intérieure, appuyez sur le bouton (CANCEL), débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, puis lavez le cuiseur à riz.

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi. → **p. 49-50**
- Ne manipulez pas la fiche du cordon d'alimentation si vous avez les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- **Le retrait seul de la casserole intérieure ne coupera pas l'alimentation. Pensez à appuyer sur le bouton ANNULER.**

Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant.

Lorsque vous ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau PORRIDGE, ne choisissez aucune autre option de menu que PORRIDGE. L'utilisation d'une autre option risque de faire déborder le contenu bouillant.
- **L'option de menu PORRIDGE ne sera pas mémorisée. Lorsque vous cuisez du porridge, sélectionnez à chaque fois l'option de menu PORRIDGE.**

IMPORTANT

- Si vous cuisez plus d'une casserole de riz consécutivement ou que vous en cuisez une juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, laissez le cuiseur à riz refroidir pendant au moins 45 minutes. Si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds, il se peut que le riz ne cuise pas correctement.

CONSEILS

Pour refroidir le corps principal et le couvercle extérieur rapidement, veuillez essayer ce qui suit :
- **Remplissez la casserole intérieure d'eau froide et mettez-la dans le corps principal.**
- **Ouvrez le couvercle extérieur, retirez l'ensemble de couvercle intérieur et laissez le chauffe-couvercle refroidir.**

REMARQUE

- Vous pouvez modifier les signaux sonores (mélodie, bip, silence) qui vous alertent de certaines actions.
→ **Voir p. 40 « COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE »**

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.
●L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures.

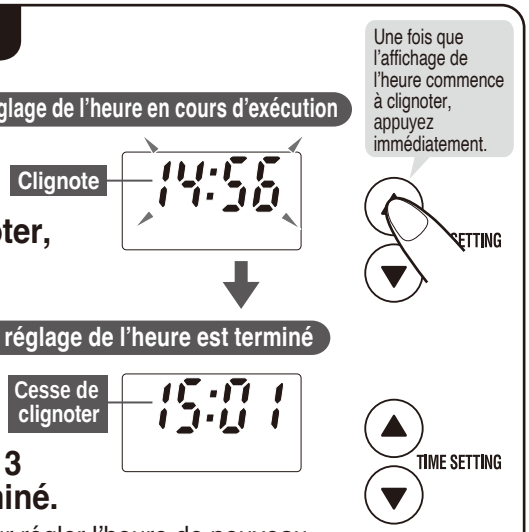
Ex. : si l'heure actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

1 Placez la casserole intérieure et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

2 Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼.

3 Une fois que l'affichage de l'heure commence à clignoter, réglez immédiatement l'horloge sur l'heure actuelle.

▲ : le temps avance de 1 minute à chaque pression.
▼ : le temps recule de 1 minute à chaque pression.
●Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.



4 L'affichage de l'heure cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage de l'heure est terminé.

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure actuelle, répétez l'étape **2** pour régler l'heure de nouveau.

REMARQUE

●Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
●Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie.
●Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge quand l'appareil est en mode Cuisson, Réchauffage, Maintien au chaud ordinaire, Maintien au chaud prolongé ou Cuisson par minuterie.

COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE

Ce produit comprend une fonction Signal sonore qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson du riz commence, lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée et lorsque la cuisson est terminée. Pour le signal sonore, vous avez le choix entre mélodie, bip ou silence.

Types de signaux sonores

Types de signaux sonores et leur signification / Indication	Mélodie La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Bip Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Silence Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
La cuisson a commencé	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson / le réchauffage est terminé	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

Comment modifier le signal sonore

1 Placez la casserole intérieure et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

2 Maintenez le bouton ○TIMER enfoncé pendant plus de 3 secondes.

Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

●Vous ne pouvez pas modifier le signal de la mélodie pour le lancement du Réchauffage.
●Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la Cuisson, le Réchauffage, le Maintien au chaud ordinaire, le Maintien au chaud prolongé ou la Cuisson par minuterie.
●Si vous avez du mal à modifier / sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape **1**.
●Indépendamment du réglage, l'avertisseur indiquant une erreur émettra un son.

① **Mélodie**
L'air de la chanson « Amaryllis » sera joué une fois le réglage du signal sonore terminé.
→
② **Bip**
3 bips seront émis une fois le réglage du signal sonore terminé.
→
③ **Silence**
1 bip sera émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

3 Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.

●Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si vous débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ

*La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz non cuit.

Type de riz que vous voulez cuire	Type de riz à utiliser	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses] *	Remarques et conseils
Riz blanc	Riz blanc à grains courts / moyens	WHITE/ SUSHI	WHITE	**1,0L:** 1–5,5 **1,8L:** 2–10	• Cuit le riz blanc jusqu'à une consistance (texture) standard.
Riz à sushi	Riz blanc à grains courts / moyens	WHITE/ SUSHI	SUSHI	**1,0L:** 1–5,5 **1,8L:** 2–10	• Cuit le riz utilisé pour les sushis. Veuillez noter que la texture du riz peut être légèrement plus dure.
Cuisson rapide	Riz blanc à grains courts / moyens	QUICK	WHITE	**1,0L:** 1–5,5 **1,8L:** 2–10	• Cuit le riz blanc plus rapidement. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.
Riz mélangé	Riz blanc à grains courts / moyens	MIXED	WHITE	**1,0L:** 1–4 **1,8L:** 2–6	• Cuit le riz mélangé. • L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout. Si l'assaisonnement est ajouté directement au riz ou s'il n'est pas mélangé de façon appropriée avec le riz, il pourrait brûler ou entraîner une cuisson inégale. • L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz. • Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz.
Porridge	Riz blanc à grains courts / moyens	PORRIDGE	PORRIDGE	**1,0L:** 0,5–1,5 **1,8L:** 0,5–2,5	• Cuit le porridge. • L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz. • Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz. • Ne mettez pas de grandes quantités d'ingrédients difficiles à cuire. • **Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément, puis ajoutez-les une fois le porridge de riz cuit.** • N'utilisez pas de riz brun et riz partiellement poli pour préparer du porridge.
Riz gluant	Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts / moyens	SWEET	SWEET (Pendant la cuisson du riz gluant mélangé au riz blanc, utilisez un niveau d'eau situé légèrement au-dessus du niveau GLUANT.)	**1,0L:** 1–4 **1,8L:** 2–6	• Cuit le riz gluant. • Lavez le riz et égouttez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes. • L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout. • Après avoir ajusté l'eau, placez les ingrédients sur le dessus du riz.
Riz brun	Riz brun à grains courts / moyens	BROWN	BROWN	**1,0L:** 1–4 **1,8L:** 2–8	• Cuit le riz brun. • En cas de mélange de riz blanc et de riz brun, le riz pourrait déborder ou la cuisson pourrait être inégale. Par conséquent, il n'est pas recommandé de réaliser un tel mélange.

ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

Menu	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	Environ 45 minutes – 60 minutes	Environ 45 minutes – 60 minutes
SUSHI	Environ 45 minutes – 60 minutes	Environ 45 minutes – 60 minutes
RAPIDE	Environ 29 minutes – 40 minutes	Environ 30 minutes – 45 minutes
MÉLANGÉ	Environ 55 minutes – 65 minutes	Environ 55 minutes – 65 minutes
PORRIDGE	Environ 55 minutes – 65 minutes	Environ 50 minutes – 65 minutes
GLUANT	Environ 45 minutes – 50 minutes	Environ 45 minutes – 50 minutes
BRUN	Environ 85 minutes – 110 minutes	Environ 85 minutes – 110 minutes

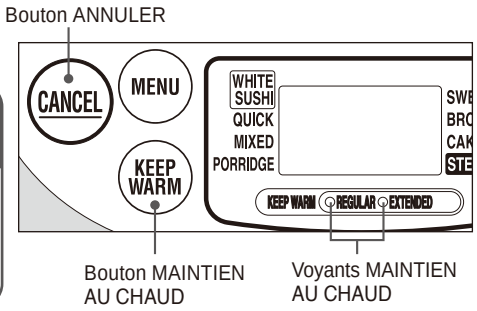
- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température ambiante à 68 °F (20 °C) et température d'activation de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du mode Cuisson au mode Maintien au chaud. Les temps réels peuvent varier en fonction de la tension, de la température ambiante, de la saison, de la quantité d'eau utilisée et du type de riz.
- L'option de menu MÉLANGÉ nécessite un temps de cuisson plus long pour permettre au riz d'absorber les condiments.

MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Vous pouvez choisir le mode Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé.

- Pour annuler le mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton ANNULER .



MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Ce mode permet de garder le riz au chaud à une température plus élevée afin que le riz ne dégage pas facilement d'odeurs.

Quand la cuisson est terminée, le cuiseur à riz passe automatiquement au mode Maintien au chaud ordinaire, le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allument.



MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Utilisez ce mode si vous gardez du riz au chaud pendant longtemps. On réduira le riz qui s'assèche et jaunit en gardant une température légèrement plus basse.

Ce mode peut être activé pendant le mode de Maintien au chaud ordinaire.

1 Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est bien allumé.



2 Appuyez sur le bouton (KEEP WARM). Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allume.



- **Le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants. Le cuiseur à riz émet un bip et active automatiquement le mode Maintien au chaud ordinaire.**
  - Si 12 heures de Maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées
  - Si 4 heures de Maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées, l'appareil passe au Maintien au chaud ordinaire
  - Si la température de la casserole intérieure est basse en raison de l'annulation du mode Maintien au chaud ou d'une panne de courant
- Après 8 heures de Maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz passe automatiquement à Maintien au chaud ordinaire.

Comment passer du mode Maintien au chaud prolongé au mode Maintien au chaud ordinaire

Appuyez sur le bouton (KEEP WARM). Le réglage retourne au mode Maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.



À PROPOS DE LA DURÉE DU MAINTIEN AU CHAUD

- Veillez à respecter la durée pendant laquelle le riz peut être maintenu au chaud, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Vous ne pouvez pas sélectionner MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ pour les menus accompagnés de « — ». MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est automatiquement sélectionné.
- Après la cuisson, tous les menus vont par défaut au mode Maintien au chaud. Veuillez toutefois ne pas utiliser le mode Maintien au chaud pour les menus accompagnés de « × » voir ci-dessous. Cela peut entraîner une décomposition des aliments et de mauvaises odeurs.

Menu / MAINTIEN AU CHAUD	BLANC・SUSHI・RAPIDE	MÉLANGÉ・PORRIDGE*・GLUANT	BRUN
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE	Jusqu'à 12 heures	×	Jusqu'à 12 heures
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ		—	—

* Dans le cas de l'option de menu PORRIDGE, les grains cuits deviennent épais au fil du temps. Désactivez donc le mode Maintien au chaud une fois la cuisson terminée et consommez les aliments dès que possible.

- Le mode Maintien au chaud n'est pas disponible pour les options de menu GÂTEAUX et VAPEUR.

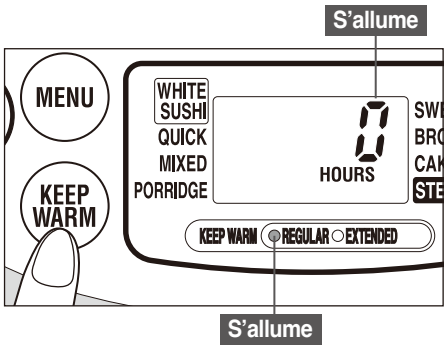
COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

■ Lorsque vous voulez garder le riz au chaud après avoir annulé le mode Maintien au chaud.

Appuyez sur le bouton (KEEP WARM) .

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume et la durée du temps écoulé revient à « 0 HOURS ».

- Si la température du riz et de la casserole intérieure est faible, ne plus maintenir au chaud.



Si l'odeur vous préoccupe

- Des odeurs fétides ou la prolifération de bactéries peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à « INTÉRIEUR » **p. 50 et** « EN CAS D'ODEUR » **p. 49,** puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE peut être efficace.

REMARQUE

- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant l'utilisation du mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera. Appuyez de nouveau sur le bouton ▲ ou ▼ pour revenir à l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud.

Si vous ne remettez pas l'affichage sur le temps écoulé de Maintien au chaud, il ne s'affichera pas la prochaine fois que vous ferez cuire du riz. Ce changement ne peut être fait que pendant le mode Maintien au chaud.

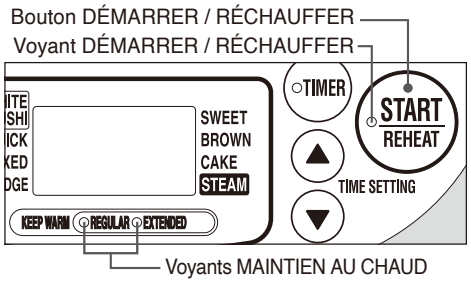
IMPORTANT

- Lorsque vous gardez le riz au chaud dans la casserole intérieure, vous devez utiliser le mode Maintien au chaud.

RÉCHAUFFER DU RIZ

Vous pouvez utiliser cette fonction pendant le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé.

- **La fonction Réchauffer sert à réchauffer le riz au cours du mode Maintien au chaud pour que le riz soit plus chaud. Tout particulièrement lorsque le riz est maintenu au chaud à faible température en mode Maintien au chaud prolongé, la fonction Réchauffer va réchauffer le riz pour obtenir la meilleure température de dégustation possible.**
- **Vous ne pouvez réchauffer le riz que si le voyant MAINTIEN AU CHAUD (MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ) est allumé.**



1 Aérez et nivelez la surface du riz maintenu au chaud.



- Assurez-vous d'aérer le riz pour éviter qu'il ne brûle ou qu'il ne devienne dur.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau à chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien, et regroupez les grains de riz au centre de la casserole intérieure. Cette opération permettra de réduire l'assèchement.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

2

Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé, puis

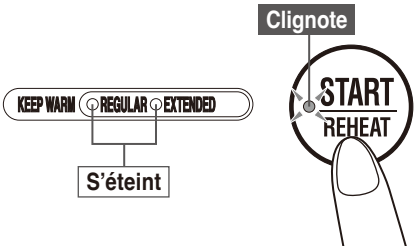
Appuyez sur le bouton START REHEAT.



Si vous appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER lorsque le voyant MAINTIEN AU CHAUD (MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ) est éteint, la cuisson commencera.

Une mélodie va retentir et la fonction Réchauffer va démarrer.
Le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'éteint, le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER clignote.

Temps de référence requis pour réchauffer
Environ 7 min. – 9 min.



Environ 7 min. – 9 min. plus tard

La mélodie (le bip retentit) est jouée et la fonction Réchauffer est terminée.
Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume, et le cuiseur à riz permute en mode Maintien au chaud ordinaire.

3 Aérez le riz.

- Aérez et nivelez la surface du riz étant donné que le fond peut être plus dur.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérerez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

Pour annuler le mode Réchauffer et revenir au mode Maintien au chaud

Appuyez sur le bouton KEEP WARM.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume, et le cuiseur à riz permute en mode Maintien au chaud ordinaire.

Pour annuler le mode Réchauffer et le mode Maintien au chaud

Appuyez sur le bouton CANCEL.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et l'affichage de l'heure actuelle revient.

Ne pas réchauffer dans les cas suivants

- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer pour réchauffer un aliment autre que du riz blanc. Le fait de réchauffer d'autres types de riz peut entraîner un effet de brûlé ou la perte de couleur.
- Ne pas répéter la fonction Réchauffer ; cela peut entraîner un effet de brûlé ou un assèchement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si la quantité de riz laissée est supérieure au niveau d'eau 3 (pour le modèle de 1,0 L) ou 6 (pour le modèle de 1,8 L) pour l'option BLANC, étant donné que le riz pourrait ne pas être chauffé correctement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si le riz est froid ou que la température de la casserole intérieure est trop faible ; une telle opération pourrait entraîner un effet de brûlé, de mauvaises odeurs ou le durcissement du riz.

UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la Minuterie sont sauvegardés sous « **Minuterie 1** » et « **Minuterie 2** ».
- Les réglages initiaux sont **6:00** pour « **Minuterie 1** » et **18:00** pour « **Minuterie 2** ».

- Réglez l'horloge sur l'heure actuelle avant de régler la fonction de Minuterie. Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie. → **p. 40**

- Si vous réglez la minuterie sur une durée plus courte que les durées pour le réglage de la Minuterie, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson. Le temps estimé avant la fin de la cuisson va s'afficher.
- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes ***1*** à ***3*** sous **p. 38** « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE ».

1 Appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner l'option de menu souhaitée.

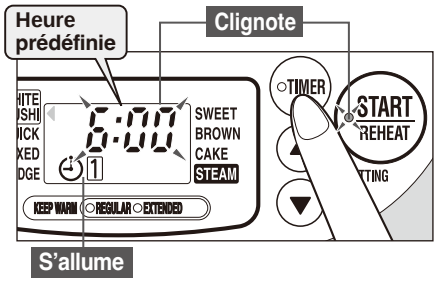
- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ, GLUANT, GÂTEAUX et VAPEUR.

2 Appuyez sur le bouton (TIMER) pour sélectionner « Minuterie 1 » (ou « Minuterie 2 »).

L'heure prédéfinie pour « **Minuterie 1** » et le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER se mettent à clignoter.

- **Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de « Minuterie 2 ».**

Ex. Lorsque vous réglez la Minuterie 1 sur « 7:30 ».



3 Appuyez sur le bouton (▲) ou (▼) pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

(▲) : le temps avance de 10 minutes à chaque pression.	(▼) : le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.

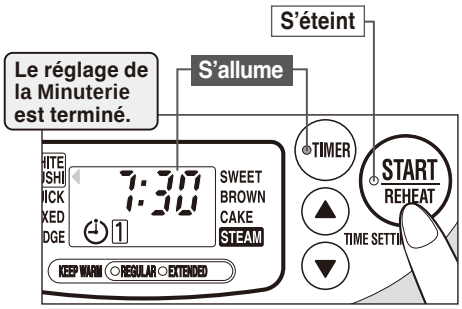


4 Appuyez sur le bouton (START/REHEAT).

La mélodie (bip) est jouée et le réglage de la Minuterie est terminé.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et l'heure désirée pour la fin de la cuisson s'allume, ainsi que le voyant MINUTERIE.

- **Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.**
- La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée.
  → **Voir l'étape 6 dans p. 39 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »**
- Pour annuler le réglage de la Minuterie pendant l'utilisation de la fonction Minuterie, il faut appuyer sur le bouton ANNULER.



Durées pour le réglage de la Minuterie

- Ne réglez pas la minuterie pour 13 heures ou plus. De plus, ne réglez pas la minuterie pour 8 heures ou plus si la température de l'eau est élevée (en été, par exemple). (Cela va empêcher que le riz ne se gâte en trempant plus longtemps que requis.)

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	1 heure 5 min. –	1 heure 10 min. –
SUSHI	1 heure 5 min. –	1 heure 10 min. –
PORRIDGE	1 heure 10 min. –	1 heure 15 min. –
BRUN	1 heure 55 min. –	2 heures –

IMPORTANT

- **N'utilisez pas la fonction de Minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des condiments au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les condiments peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.**

REMARQUE

- Le temps estimé de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
- Lors de la cuisson avec la fonction de Minuterie, le riz absorbe l'excès d'humidité, ce qui peut rendre le riz plus mou ou regrouper le son au fond et le faire brûler.
- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant l'utilisation de la fonction de Minuterie, appuyez sur le bouton (▲) ou (▼) et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.

COMMENT CUIRE UN GÂTEAU

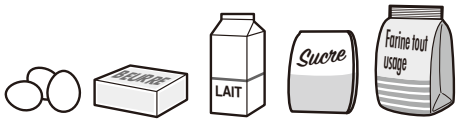
1 Beurrez légèrement et uniformément l'intérieur de la casserole intérieure.

- Le gâteau peut être difficile à sortir si la casserole intérieure n'a pas été graissée uniformément.

2 Préparez la pâte à gâteau.

Reportez-vous aux RECETTES (p. 23) pour savoir comment préparer la pâte à gâteau et connaître la quantité nécessaire pour chaque ingrédient.

*Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude; le gâteau pourrait trop gonfler, entraînant du coup un dysfonctionnement.
*La capacité maximale de la farine tout usage est de 4,2 oz / 120 g (modèle de 1,0 L) ou de 6,3 oz / 180 g (modèle de 1,8 L).



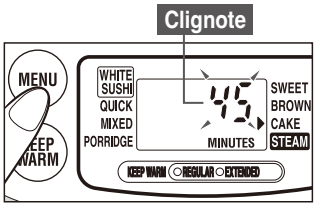
3 Versez la pâte à gâteau dans la casserole intérieure telle que préparée à l'étape *1* , lissez la surface et retirez l'excédent d'air.

- Avec la **paume de la main**, tapotez plusieurs fois le fond de la casserole intérieure pour éliminer les bulles d'air de la pâte.
  Ne tapotez pas la casserole intérieure avec des objets durs et ne la laissez pas tomber sur le plan de travail; cela pourrait déformer la casserole intérieure et entraîner une cuisson non uniforme.

4 Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner l'option de menu GÂTEAUX.

- Une fois l'option de menu GÂTEAUX sélectionnée, la durée de cuisson par défaut pour l'option de menu GÂTEAUX va commencer à clignoter. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour modifier le temps de cuisson. → Reportez-vous aux RECETTES (**p. 23**) pour le temps de cuisson.
- Maintenez le bouton enfoncé pour régler rapidement l'heure par paliers de 5 minutes.

Modèle	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Modèle de 1,0 L	45 minutes	1 minute – 60 minutes
Modèle de 1,8 L	65 minutes	1 minute – 80 minutes

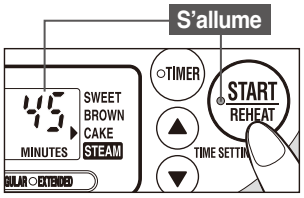


- Affichage pour modèle de 1,0 L

5 Appuyez sur le bouton (START/REHEAT).

La mélodie (bip) retentit et la cuisson commence.
Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'écran affiche le temps restant (en minutes) jusqu'à la fin de la cuisson.

- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.

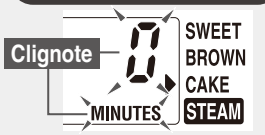


6 Quand on entend la mélodie (bip) pour indiquer la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton (CANCEL) et retirez le gâteau de la casserole intérieure.

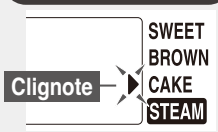
IMPORTANT

- Retirez le gâteau de la casserole intérieure immédiatement après la fin de la cuisson. Faute de quoi, le gâteau pourrait s'avérer difficile à retirer.
- Faites attention en enlevant le gâteau; l'intérieur du cuiseur à riz et la casserole intérieure sont chauds à la fin de la cuisson.
- Si le gâteau a besoin de cuire plus longtemps, recommencez le processus à partir de l'étape *4* pour une cuisson un peu plus longue.
- Attendez que le corps principal refroidisse avant de nettoyer.
- S'il y a une odeur de gâteau laissée dans la casserole intérieure, voir **p. 49** « EN CAS D'ODEUR » pour supprimer l'odeur.
- Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de toujours appuyer sur le bouton ANNULER. Le cuiseur à riz fera bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'enlever le gâteau si le bouton ANNULER n'est pas enfoncé.

Dans les 30 minutes après la fin de la cuisson



30 minutes après la fin de la cuisson



COMMENT CUIRE LES ALIMENTS À LA VAPEUR

1 Ajoutez de l'eau dans la casserole intérieure.

Modèle	Capacité	Gobelet à mesurer
Modèle de 1,0 L	18 oz liq.(540 ml)	3 tasses
Modèle de 1,8 L	24 oz liq.(720 ml)	4 tasses

2 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal avant d'ajouter le panier à vapeur.

Essuyez la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur le bouchon d'évent à vapeur pour éliminer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère.

- Veuillez vous assurer de mettre le panier à vapeur droit sinon la vapeur pourra s'échapper par l'espace créé.

3 Placez les aliments dans le panier à vapeur à partir de l'étape *2*, installez l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur, fermez le couvercle extérieur, puis branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

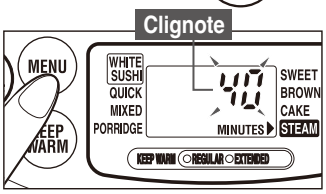
- Répartissez également les aliments dans le panier à vapeur. Ce dernier pourra s'incliner si les aliments se trouvent tous du même côté.

4 Sélectionnez le réglage de menu VAPEUR en appuyant sur le bouton (MENU).

- Une fois le réglage du menu VAPEUR sélectionné, la durée de cuisson par défaut s'affichera dans l'affichage. Vous pouvez augmenter ou réduire la durée de cuisson à l'aide des boutons ▲ ou ▼. Consultez la **p. 48** « Suggestion du temps de cuisson à la vapeur ».
- Maintenez le bouton enfoncé pour régler rapidement l'heure par paliers de 5 minutes.

Modèle	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Modèle de 1,0 L	40 minutes	1 minute – 60 minutes
Modèle de 1,8 L		

*La durée de cuisson inclut le temps requis pour faire bouillir l'eau.



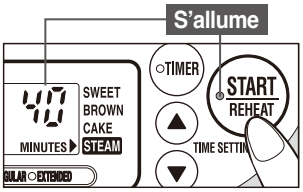
5 Appuyez sur le bouton (START/REHEAT).

La mélodie (bip) retentit et la cuisson commence.

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et la mélodie (bip) indiquant le début de la cuisson à la vapeur va se faire entendre.

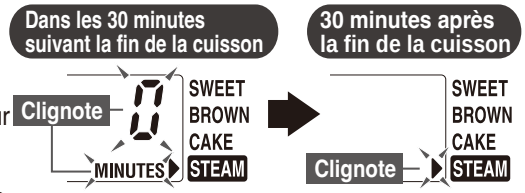
L'affichage indique le temps restant (en minutes) avant la fin de la cuisson à la vapeur.

- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.



6 Lorsque la mélodie (bip) se fait entendre pour indiquer que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton (CANCEL) et retirez les aliments du panier à vapeur.

- Retirez les aliments du panier à vapeur dès la fin de la cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent mouillés ou détrempés.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir le couvercle extérieur et de retirer les aliments cuits à la vapeur et le panier à vapeur, car la vapeur et l'intérieur du corps principal seront très chauds (ce qui peut causer des brûlures).
- Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de toujours appuyer sur le bouton ANNULER. Le cuiseur à riz émettra un bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'en retirer les aliments si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ANNULER.



- Si les aliments doivent être cuits à la vapeur plus longtemps, reprenez le processus à compter de l'étape *4* pour prolonger le temps de cuisson.
- Si l'odeur des aliments reste dans la casserole intérieure après la cuisson, consultez la **p. 49** « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : EN CAS D'ODEUR » pour éliminer l'odeur.
- Le panier à vapeur peut se décolorer en raison des ingrédients (notamment les carottes et les légumes à feuilles), cela n'aura aucune incidence sur la performance de cuisson. Lavez le panier à vapeur immédiatement après usage car les taches sont plus difficiles à éliminer une fois sèches.
- L'huile et l'écume peuvent salir l'ensemble de couvercle intérieur et l'intérieur du couvercle extérieur, tout particulièrement lorsque des viandes sont cuites à la vapeur. Lavez toujours l'ensemble de couvercle intérieur, la casserole intérieure et le panier à vapeur après chaque utilisation et essuyez le joint du couvercle extérieur et l'intérieur du couvercle extérieur après chaque utilisation pour empêcher les odeurs ou la détérioration.
- De la condensation chaude peut tomber de l'ensemble de couvercle intérieur lorsque le couvercle extérieur est ouvert, ce qui peut causer des brûlures. Soyez très prudent.

Suite à la page suivante

COMMENT CUIRE LES ALIMENTS À LA VAPEUR (suite)

REMARQUE

- Nettoyez l'écume que produisent des aliments comme le poulet ou le poisson après la cuisson.
- Mettez les légumes cuits à la vapeur dans de l'eau glacée immédiatement après la cuisson avant de les égoutter pour qu'ils conservent leur couleur éclatante.

Suggestion du temps de cuisson à la vapeur

Veillez à ce que la hauteur ne dépasse pas 1-½" / 3,5 cm lorsque vous ajoutez les aliments. Si vous dépassez la hauteur, les aliments peuvent heurter l'ensemble de couvercle intérieur et entraîner une panne.

Ingrédients	Quantité	Temps	Conseils pour la cuisson à la vapeur
Carotte	1, environ 7 oz / 200 g	20 min.	Coupez en petits morceaux
Brocoli	½, environ 7 oz / 200 g	15 min.	Coupez en petits morceaux
Épinard	Environ 3-½ oz / 100 g	15 min.	Coupez en petits morceaux
Citrouille	¼, environ 9 oz / 250 g	20 min.	Coupez en petits morceaux
Pomme de terre	3, environ 16 oz / 450 g	40 min.	Coupez en petits morceaux
Patate douce	1, environ 10-½ oz / 300 g	35 min.	Coupez en petits morceaux
Maïs	1, environ 7 oz / 200 g	30 min.	Coupez en petits morceaux
Poulet	1 filet, environ 10-½ oz / 300 g	30 min.	Faites des incisions sur le côté inférieur de l'aliment (le côté en contact avec le panier à vapeur)
Poisson (poisson blanc, saumon, etc.)	Coupé en filets, environ 5 oz / 150 g	25 min.	Coupez en tranches de moins de 1 po / 2 cm d'épaisseur, avant de les emballer dans du papier d'aluminium
Crevette	15, environ 5 oz / 150 g	20 min.	Cuisez-les à la vapeur, sans en retirer la carapace
Pétoncle	Environ 5 oz / 150 g	20 min.	Retirez-les des coquilles (Il est recommandé de mettre du chou ou du chou chinois dans le fond du panier à vapeur pour empêcher les pétoncles de coller)
Dumplings à la viande réfrigérés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)	Environ 7 oz / 200 g	15 min.	Laissez un espacement approprié entre les aliments
Dumplings à la viande surgelés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)	Environ 7 oz / 200 g	20 min.	Laissez un espacement approprié entre les aliments

REMARQUE

Ne faites pas cuire les types d'aliments suivants dans le cuiseur à riz :

- Des aliments épais comme le cari et les ragoûts
- Tous les aliments qui peuvent déborder, comme ceux qui contiennent du bicarbonate de soude
- Tous les aliments qui s'ouvrent ou s'étendent après la cuisson, comme les produits de la mer transformés et les haricots
- Tous les aliments qui contiennent de grandes quantités d'huile
- Tous les aliments emballés dans des sacs de plastique

Pendant la cuisson…

- N'utilisez ni essuie-tout ni aucun autre couvercle pour recouvrir les aliments.
- Retirez tout objet étranger se trouvant à l'extérieur de la casserole intérieure, de la plaque chauffante ou du capteur central. → **p. 49 - 50**
- Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium ou du papier parchemin, ne couvrez pas complètement les trous dans le panier à vapeur ou ne laissez pas le papier dépasser à l'extérieur du panier à vapeur. Cela risquerait de causer une panne, de faire déborder le contenu bouillant ou de la vapeur pourrait s'échapper.
- La durée de cuisson à la vapeur variera en fonction de la température de la pièce ou de l'eau, de la tension, de la quantité d'eau, de la taille, de la quantité et de la température des aliments, ainsi que d'autres facteurs.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur pour cuire plusieurs aliments à la vapeur l'un à la suite de l'autre, veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans la casserole intérieure et en ajouter au besoin pour éviter l'évaporation à sec.
- Une longue cuisson à la vapeur du poisson ou de la viande fera durcir ces aliments. Si vous voyez qu'ils ne sont pas cuits suffisamment, coupez-les en tranches minces avant de les cuire à la vapeur. Ajouter des fines herbes, de l'ail ou assaisonner avec du sel et du poivre pourra diminuer l'odeur.

Au moment de cuire d'autres aliments avec le riz…

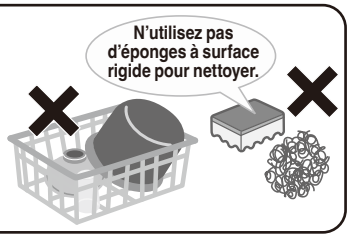
- Faites cuire le riz au réglage de menu BLANC / SUSHI.
- Faites cuire 1 tasse de riz s'il s'agit d'un modèle d'une capacité de 1,0 L et 2 à 4 tasses de riz si c'est un modèle d'une capacité de 1,8 L. Si vous faites cuire trop de riz, cela peut entraîner une ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson, ce qui se traduira par une cuisson inégale du riz et empêchera la cuisson à la vapeur appropriée des autres aliments.
- Nivelez la surface du riz avant la cuisson. → Ne pas le faire pourra pousser le riz contre le panier à vapeur.
- Les ingrédients qui exigent une longue cuisson à la vapeur, comme les pommes de terre, les patates douces, le maïs, la citrouille et le poisson (enveloppé dans du papier d'aluminium) peuvent être cuits ensemble. S'ils ne cuisent pas bien, vous pouvez soit réduire la quantité d'aliments ou les couper en petits morceaux.
- Les ingrédients qui exigent une courte cuisson à la vapeur, comme les épinards, ne cuiront pas bien.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pendant la cuisson du riz.
- Le riz pourra brûler plus facilement ou prendre la couleur et l'odeur des autres ingrédients.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

●Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

IMPORTANT

- **Avant le nettoyage, pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.**
- N'utilisez pas de produits tels que des diluants, des nettoyants abrasifs, de l'eau de Javel, du désinfectant à base d'alcool, des brosses dures (en nylon, en métal, etc.), des éponges de mélamine ou des éponges avec surface en nylon. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur, le bouchon d'évent à vapeur et le porte-spatule.



EXTÉRIEUR

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.
  (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)

Bouton d'ouverture

Si du riz ou une autre substance bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'un bâtonnet en bois.

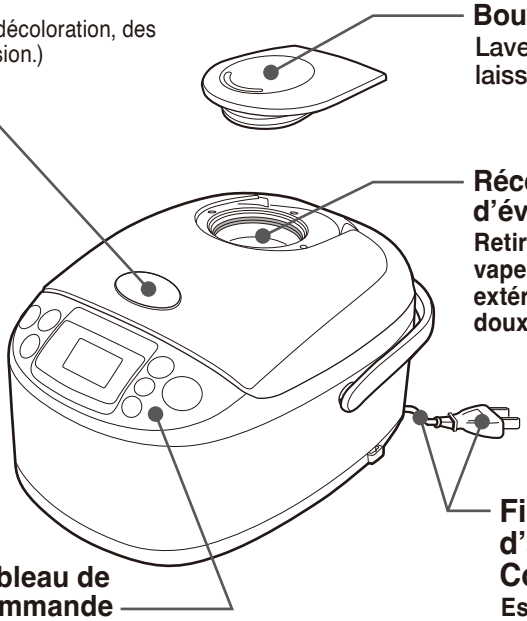
- Sinon, il se peut que le couvercle extérieur ne s'ouvre pas.

Évent

Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).



- L'utilisation du cuiseur à riz avec un évent obstrué par de la poussière ou d'autres substances peut entraîner une élévation anormale de la température interne et causer une panne.



Bouchon d'évent à vapeur

Lavez à l'eau courante et laissez sécher complètement.

Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

Retirez le bouchon d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.

Tableau de commande

Essuyez avec un linge doux et sec.

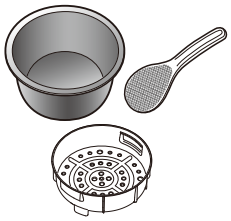
Fiche du cordon d'alimentation / Cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge doux et sec.

Casserole intérieure (→ p. 34) / spatule / panier à vapeur

Nettoyez avec un produit à vaisselle neutre et une éponge douce.

- Si la casserole intérieure est sale, ajoutez de l'eau tiède et de détergent de cuisine neutre et nettoyez-la.



Le revêtement antiadhésif de la surface intérieure de la casserole intérieure peut s'écailler en cas d'endommagement. Veuillez donc suivre les précautions répertoriées ci-dessous.

- N'utilisez pas de poudre à polir, ni de brosses dures en nylon ou en métal.
- Manipulez délicatement. Évitez de heurter ou de frotter trop fort.
- Si du riz séché ou d'autres aliments se sont collés à la casserole intérieure ou à la spatule, faites-les tremper dans l'eau jusqu'à ce que les aliments ramollissent et éliminez-les ensuite avec une éponge douce ou similaire.

Gobelet à mesurer / porte-spatule

Nettoyez avec une éponge douce.

- Pour nettoyer à fond, utilisez un produit à vaisselle neutre.



EN CAS D'ODEUR

1 **Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau d'eau 1 de BLANC pour le modèle de 1,0 L et au niveau d'eau 2 pour le modèle de 1,8 L.**

- Ne mettez aucune autre substance (par exemple, produit vaisselle) dans la casserole intérieure.

2 **Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.**

3 **Appuyez sur le bouton (START/REHEAT) .**

4 **Lorsqu'une mélodie (bip) retentit et que le cuiseur à riz permute en mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton (CANCEL) .**

5 **Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.**

- Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.

Suite à la page suivante

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

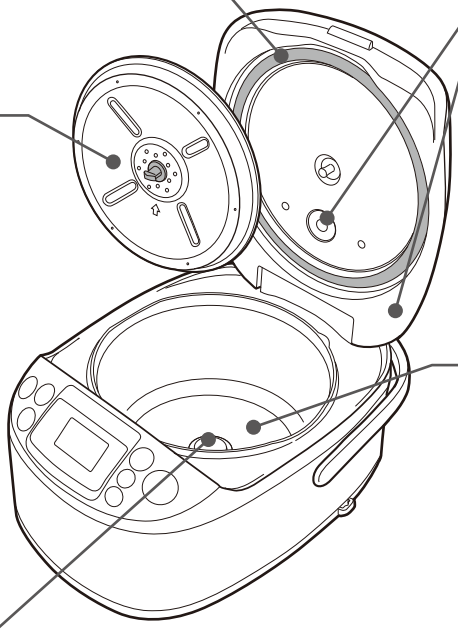
INTÉRIEUR

Joint du couvercle extérieur
Essuyez avec un linge doux bien essoré.
Retirez tout reste de riz ou tout résidu.

- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle extérieur.

Ensemble de couvercle intérieur
Rincez à l'eau chaude ou froide, nettoyez avec un produit à vaisselle neutre et une éponge douce puis essuyez soigneusement pour que ce soit bien sec.

- Ne retirez pas le bouton du couvercle intérieur.
- Assurez-vous de nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation. Si vous le laissez sale ou humide, sa couleur peut passer au brun et de la rouille peut se former.



Couvercle extérieur / Évent à vapeur
Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.
Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

- Si vous laissez du riz, d'autres substances ou de l'humidité sur la surface, le couvercle extérieur peut rouiller ou décolorer.

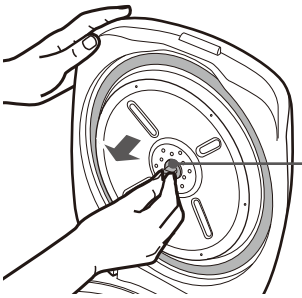
Plaque chauffante
Essuyez la surface avec un linge doux et humide bien essoré.
Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la délicatement à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau.
Si du riz ou une autre matière la bloque, débloquez-la à l'aide d'une brochette en bambou.

Capteur central
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.
Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une bâtonnet en bambou.

MISE EN PLACE ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

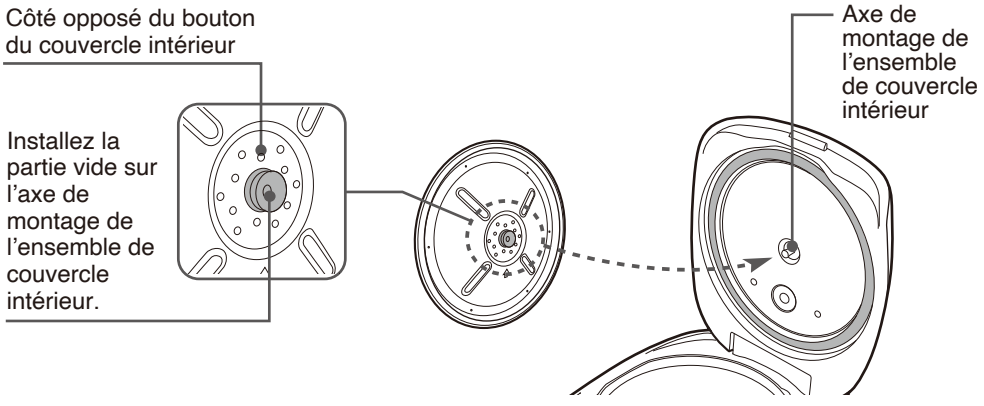
MISE EN RETRAIT

Tenez le couvercle extérieur d'une main et utilisez l'autre main pour tirer le bouton du couvercle intérieur vers vous.



MISE EN PLACE

Mettez la partie vide de l'ensemble de couvercle intérieur (du côté opposé du bouton du couvercle intérieur) sur l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur pour installer l'ensemble de couvercle intérieur.



GUIDE DE DÉPANNAGE

● **Veuillez vérifier les points suivants avant de faire appel au service technique.**

Problèmes		Causes possibles / solutions
CUISSON DU RIZ	**Le riz cuit est trop dur ou trop mou**	● Augmentez ou diminuez légèrement l'eau (de 1-2 mm) par rapport à la ligne du niveau d'eau conformément à vos préférences. ● Si la quantité d'eau est ajustée avec le cuiseur à riz sur une surface inclinée, la quantité d'eau peut être trop élevée ou trop faible, ce qui aura des conséquences sur la dureté du riz cuit. ● La texture du riz varie en fonction de la marque du riz, de l'endroit où il a été cultivé et de sa durée d'entreposage (nouvelle récolte ou ancienne récolte). ● La texture du riz varie en fonction des températures de la pièce et de l'eau. ● Le riz cuit peut être plus moelleux quand vous utilisez la Minuterie. ● L'utilisation de l'option de menu RAPIDE peut avoir pour résultat un riz plus dur ou plus détrempé. → **Veuillez essayer l'utilisation de l'option de menu BLANC / SUSHI.** ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. ● Avez-vous utilisé le gobelet à mesurer fourni pour mesurer le riz avant la cuisson ? ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Avez-vous nivelé la surface du riz avant la cuisson ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → **Aérez le riz dès la fin de la cuisson.** ● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? → **Essuyez.** ● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur le bouchon d'évent à vapeur ? → **Essuyez.**
	Il y a du riz brûlé	● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? → **Essuyez.** ● Si vous laissez tremper le riz pendant une longue durée ou que vous préparez du riz à l'aide de la Minuterie, du son peut être recueilli au fond du cuiseur. Le riz aura alors plus de probabilité de brûler. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
	La surface du riz cuit est inégale	● Selon la convection thermique au cours de la cuisson, la surface du riz cuit peut sembler inégale. ● Avez-vous nivelé la surface du riz avant la cuisson ? ● Veillez à ce que l'ensemble de couvercle intérieur et la casserole intérieure ne soient pas déformés.
	Débordement pendant la cuisson	● Avez-vous utilisé la mauvaise option de menu ou la mauvaise quantité d'eau ? → **p. 41** ● Lors de la cuisson avec l'option de menu PORRIDGE, le contenu risquant tout particulièrement de déborder en bouillant, assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'eau. → **Voir p. 39 « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant. »** ● Assurez-vous d'avoir mis le bouchon d'évent à vapeur. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas	● Avez-vous branché la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant ? ● L'affichage indique-t-il « **E01** » ou « **E02** » ? → **p. 54** ● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD (MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ) est-il allumé ? → **Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER.** ● Après la sélection d'une option de menu sur l'écran d'affichage, avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER ? → **Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour lancer la cuisson du riz.**
	De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal	● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas tombé ou déformé, et que le joint du couvercle extérieur n'est pas tordu. ● Le joint du couvercle extérieur est-il sale ? → **Nettoyez le joint du couvercle extérieur.** ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD	**L'appareil émet un bruit pendant la cuisson / le Maintien au chaud**	● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement. ● Il y a un bruit de crépitement quand il reste de l'eau sur la face extérieure de la casserole intérieure. → **Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.**
	La fonction Réchauffer ne fonctionne pas	● Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD (MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ) n'est pas éteint. → **p. 44**
	De la condensation se forme sur l'ensemble du couvercle intérieur	● Avez-vous aéré le riz immédiatement après la fin de la cuisson (pour permettre à l'excès d'humidité de s'échapper) ? ● Avez-vous arrêté le mode Maintien au chaud ou débranché la fiche du cordon d'alimentation ? ● Vous pourriez remarquer un amas brillant en fonction du type de riz cuit et de la température ambiante. → **Un tel amas n'indique pas de dysfonctionnement. Essuyez-le simplement.**

Suite à la page suivante

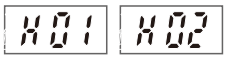
GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Causes possibles / solutions
MAINTIEN AU CHAUD	**Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant**	● Le riz a-t-il été maintenu au chaud en laissant la spatule dans la casserole intérieure ? ● Du riz froid a-t-il été réchauffé ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? **→ Aérez le riz dès la fin de la cuisson.** ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Des odeurs peuvent subsister après la cuisson de riz mélangé ou après utilisation de la fonction VAPEUR. **→ Nettoyez soigneusement la casserole intérieure et observez la section « EN CAS D'ODEUR » p. 49.** ● Il se peut que le mode Maintien au chaud n'ait pas été utilisé pour garder le riz au chaud. **→ Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud, des odeurs indésirables peuvent survenir. → p. 37** ● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? **→ Des odeurs fétides dues à la prolifération de bactéries peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à « INTÉRIEUR » p. 50 et « EN CAS D'ODEUR » p. 49, puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE p. 42 peut être efficace.**
	Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou s'assèche	● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? **→ Essuyez.** ● Êtes-vous en train de garder au chaud dans la casserole intérieure une petite quantité de riz ? ● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? **→ p. 42** ● Certains types de riz et d'eau utilisés peuvent donner un aspect jaune au riz.
	Mode Maintien au chaud prolongé non accepté	● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? **→ p. 42** ● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? **→ Si le mode Maintien au chaud est utilisé pendant plus de 12 heures, le mode Maintien au chaud prolongé ne sera pas accepté.** ● Le riz qui se trouve dans la casserole intérieure est-il froid ? **→ Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.**
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud	● L'affichage indique-t-il l'heure actuelle ? **→ Appuyez sur les boutons Réglage du temps pour changer l'affichage. → p. 43 « REMARQUE »**
CUISSON PAR MINUTERIE	**Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la Minuterie**	● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ? **→ L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau.** ● Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure aux heures de cuisson par minuterie, le cuiseur à riz lancera immédiatement la cuisson.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée	● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ? **→ L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau.** ● Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
	Impossible de régler la Minuterie	● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER après avoir réglé l'heure ? **→ Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la Minuterie.** ● Est-ce que « **7:00** » clignote à l'affichage ? **→ Il sera impossible d'utiliser la fonction Minuterie tant que l'heure actuelle n'aura pas été configurée. → p. 40** ● Avez-vous sélectionné une option de menu incompatible avec la fonction Minuterie ? **→ La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ, GLUANT, GÂTEAUX et VAPEUR.**
GÂTEAU	**Le gâteau gonfle trop**	● Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude ? **→ Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude; le gâteau pourrait trop gonfler, entraînant du coup un dysfonctionnement.**
	Le gâteau s'émiette facilement	● Un gâteau fraîchement cuit est fragile et s'émiette facilement. Retirez avec précaution le gâteau de la casserole intérieure immédiatement après la cuisson.
	Le gâteau a du mal à sortir de la casserole intérieure	● Veillez à bien beurrer l'intérieur de la casserole intérieure. **→ Faute de quoi, le gâteau pourrait s'avérer difficile à retirer. (Si vous versez la pâte à gâteau après avoir graissé l'intérieur de casserole intérieure, il sera plus facile de faire sortir le gâteau une fois la cuisson terminée.)** ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. **→ Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau peut brunir ou ne pas cuire suffisamment.**
	Le gâteau est brûlé	● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. **→ Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau peut brunir ou ne pas cuire suffisamment.** ● Il est possible que le temps de cuisson ait été trop long. **→ Assurez-vous de suivre les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES p. 23. Si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, réduisez le temps de cuisson à l'aide des boutons Réglage du temps. → p. 46**

Problèmes		Causes possibles / solutions
GÂTEAU	**Le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur ou ne gonfle pas**	●Il est possible que le temps de cuisson ait été trop court. **→ Assurez-vous de suivre les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES p. 23. S'il faut un temps de cuisson supplémentaire, utilisez les boutons Réglage du temps pour régler la durée. → p. 46** ●Les blancs d'œufs n'ont peut-être pas été suffisamment battus. **→ Si les blancs d'œufs ne sont pas suffisamment battus, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler. Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment un pic.** ●Les blancs d'œufs ont peut-être été trop battus, et ils se sont séparés. **→ Si les blancs d'œufs se séparent, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler. Il suffit de fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment un pic.** ●Les ingrédients n'ont peut-être pas été bien mesurés. **→ Si les ingrédients ne sont pas mesurés correctement, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler.** ●Lors du mélange de la farine tout usage, il se peut que le mélange ait été trop mélangé (pétri). **→ Si le malaxage est trop important, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler.** ●Lors de la confection d'un gâteau contenant des noix ou une autre garniture solide, il se peut que l'on ait ajouté trop de garniture. **→ Si la garniture est trop importante, il se peut que le gâteau ne cuise pas correctement.** ●Il se peut qu'il y ait trop de pâte à gâteau. **→ Assurez-vous de cuisiner en respectant uniquement les quantités indiquées dans les RECETTES p. 23. → S'il y a trop de pâte, il se peut que l'intérieur du gâteau ne cuise pas.** ●Trop de temps peut s'être écoulé depuis la préparation de la pâte. **→ Si trop de temps s'écoule entre la préparation de la pâte et la cuisson, les bulles peuvent disparaître et le gâteau ne pas gonfler. Après avoir préparé la pâte, faites cuire le gâteau rapidement.** ●Si vous tapotez trop souvent le fond de la casserole intérieure après avoir ajouté la pâte, vous risquez d'empêcher le gâteau de lever correctement. Tapotez avec précaution seulement quelques fois. ●Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. **→ Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau ne peut pas cuire correctement.**
		●Ne versez rien d'autre dans la casserole intérieure à part la pâte. N'utilisez pas de moule à gâteau, de papier de cuisson ou de matériau similaire. **→ Cela pourrait déformer la casserole intérieure et, partant, entraîner l'écaillage du revêtement ou une cuisson incorrecte du gâteau.**
CUISSON À LA VAPEUR	**Les aliments ne cuisent pas à la vapeur**	●Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur ? **→ p. 47** ●Y a-t-il trop d'ingrédients ? **→ Réduisez la quantité d'ingrédients ou augmentez la durée de cuisson.** ●Les aliments sont-ils trop gros ? **→ Coupez les aliments en plus petits morceaux ou augmentez la durée de cuisson.** **→ p. 48 « Suggestion du temps de cuisson à la vapeur »**
	Les aliments cuits à la vapeur sont durs	●Légumes : la durée de cuisson à la vapeur est trop courte. Ajoutez de l'eau et poursuivez la cuisson. ●Poisson et viande : la durée de cuisson à la vapeur est trop longue. Réduisez la durée de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	●Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin de la cuisson ? **→ Ne les laissez pas en mode Maintien au chaud. Sortez-les dès que la cuisson est terminée.**
AUTRES	**Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur**	●Si vous appuyez sur le côté du bouton d'ouverture, il se peut que le couvercle extérieur soit dur à ouvrir. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.
	Le couvercle extérieur ne se ferme pas	●L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ?
	Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson	●Avez-vous complètement fermé le couvercle extérieur ? **→ Assurez-vous de fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez le déclic.**
	J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur	●Le fait de mettre du riz et de l'eau directement dans le corps principal peut entraîner un dysfonctionnement. Contactez le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz, ou le service clientèle de Zojirushi.
	Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique	●Lors de la première utilisation du cuiseur à riz, il y aura une odeur de résine, similaire à celle du plastique, mais l'odeur va s'estomper au fur et à mesure de l'utilisation du cuiseur. Si cette odeur vous gêne, voir **p. 49** « EN CAS D'ODEUR ».
	En cas de panne de courant	●Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera l'électricité. **→ Si un autre appareil est branché sur la même prise que le cuiseur à riz, débranchez-le avant de réinitialiser le disjoncteur. Si le courant est rétabli en moins de 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.**
	Il y a de la saleté ayant l'aspect de la rouille à l'intérieur du couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur	●Si des résidus de riz ont adhéré au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et qu'ils ont changé de couleur, nettoyez-les. **→ p. 50**

AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION

Si les solutions listées ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.

Tableau d'affichage		Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur		● La température du capteur du couvercle ou du capteur central est trop élevée. → **Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 45 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) Pour un refroidissement plus rapide, voir p. 39 « CONSEILS ».**
	 **clignote**	● Si 7:00 clignote sur l'affichage, réglez l'heure. → **p. 40** Le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que 7:00 clignote sur l'affichage (et que l'horloge n'a pas été réglée), l'heure actuelle ne s'affichera pas pendant la cuisson ou pendant le maintien au chaud.
	L'écran s'éteint lorsque la fiche du cordon d'alimentation est débranché de la prise de courant	● La batterie au lithium incorporée est morte. Lorsque la batterie au lithium intégrée est vide, les fonctions mémorisées (heure, sélection du menu et réglages de Maintien au chaud) seront effacées si la fiche du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant. Toutefois, si la fiche du cordon d'alimentation est rebranchée dans la prise de courant, le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Contactez le service clientèle de Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium (moyennant frais de remplacement).
	Affichage bizarre	● Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
		● Indique un dysfonctionnement. → **Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.**

PIÈCES DE RECHANGE

- En cas de pièces endommagées, remplacez-les par des pièces neuves (moyennant des frais).
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.

Service clientèle de Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces		Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur	Modèle de 1,0 L	C194-6B
	Modèle de 1,8 L	C243-6B
Casserole intérieure	Modèle de 1,0 L	B688-6B
	Modèle de 1,8 L	B689-6B
Spatule		SHAKN-6B
Porte-spatule		616864-00
Gobelet à mesurer		615784-00
Panier à vapeur	Modèle de 1,0 L	BU195031L-00
	Modèle de 1,8 L	BU195032L-00

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NS-TPC10	NS-TPC18
Capacité de cuisson (environ en L) [tasses] *1	BLANC (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	SUSHI (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	RAPIDE (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	MÉLANGÉ (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,08 [2–6]
	PORRIDGE (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,09–0,27 [0,5–1,5]	0,09–0,45 [0,5–2,5]
	GLUANT (Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts/moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,08 [2–6]
	BRUN (Riz brun à grains courts / moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,44 [2–8]
	GÂTEAUX	Farine tout usage 4,2 oz / 120 g	Farine tout usage 6,3 oz / 180 g
Hauteur limite pour les aliments qui seront cuits à la vapeur		1-½ po / 3,5 cm	
Capacité nominale		CA 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité		610 W	820 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		29 W	35 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 7" (1,1 m)	
Dimensions externes	<environ en pouces>	10-1/8 (L) × 14 (P) × 8-5/8 (H) (16-1/4 *2)	11-1/8 (L) × 15 (P) × 10 (H) (18-5/8 *2)
	<environ en cm>	25,5 (L) × 35,5 (P) × 21,5 (H) (41 *2)	28 (L) × 38 (P) × 25 (H) (47 *2)
Poids		environ 8 lbs. (environ 3,5 kg)	environ 11 lbs. (environ 4,6 kg)

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec un cuiseur à riz fonctionnant à sa puissance maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Cet appareil ne peut pas fonctionner correctement dans certains environnements ou lieux (altitudes élevées ou conditions météorologiques extrêmes). Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé dans des zones où la tension d'alimentation ou la fréquence d'alimentation est différente.
- (*1) La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru. Elle peut être différente avec d'autres types de grain.
- (*2) Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NS-TPC ⓒⒷⒶ